Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

JURIDIQUE

MAITRE-RESTAURATEUR : LE MODE D'EMPLOI

Le contrat de croissance signé le 17 mai 2006 en faveur de l'emploi et de la modernisation du secteur HCR prévoyait, en son deuxième volet, la création pour les restaurateurs d'un titre de maître restaurateur.

Cette mesure visait un double objectif : soutenir les entreprises dans leurs efforts de modernisation et de mise aux normes et reconnaître l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité

Le décret n°2007-1359 du 14 septembre 2007 diffusé dans la circulaire juridique n°34.07 du 17 septembre 2007 vient apporter un contenu au titre de Maître Restaurateur institué par l'article 244 quater Q du Code général des impôts.

Le titre de maître-restaurateur est délivré aux **personnes physiques** qui dirigent une entreprise exploitant un fonds de commerce **de restauration**.

A qui et comment est attribué ce titre de maître-restaurateur ?

I - Les conditions d'attribution du titre de Maître Restaurateur

L'obtention du titre de maître restaurateur est soumise à ces conditions de qualification, d'exercice et au respect d'un cahier des charges.

A] Les qualifications

Le titre de maître-restaurateur peut être obtenu soit par le diplôme, soit par l'expérience.
Le dirigeant doit alors justifier de l'une des conditions suivantes :

1) Par les diplômes *(article 1 II 1° et 2°)* :
a - Soit être titulaire du **b**revet **p**rofessionnel, du **bac**calauréat **pro**fessionnel ou du certification de niveau IV
b - Soit être titulaire du **c**ertificat d'**a**ptitude **p**rofessionnelle, du **b**revet d'**é**tudes **p**rofessionnelles ou d'une certification de même niveau enregistrée au répertoire national des certifications professionnelles, **accompagné d'une expérience professionnelle de cinq ans en qualité de dirigeant d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration.**

2) Par l'expérience *(article 1 II ° et 4°)* :
a- Soit justifier, en tant que **dirigeant** d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration n'étant pas titulaire des diplômes, titres et certificats précités, d'une expérience professionnelle de **dix ans.**
b- Soit justifier au minimum d'une expérience professionnelle de **cinq ans** en tant que **dirigeant** d'une entreprise exploitant un fonds de commerce de restauration **à condition** que **l'activité** soit **placée sous le contrôle technique et permanent d'un cuisinier** détenant un diplôme, un titre ou un certificat de qualification professionnelle délivré pour l'exercice du métier de cuisinier, enregistré au répertoire national des certifications professionnelles et classé à un niveau V ou supérieur et justifiant, lorsqu'elle est requise, d'une expérience professionnelle minimale de cinq ans.

B] L'exercice (article 2)
Le titulaire doit **exercer personnellement** l'activité de cuisinier **ou**, à défaut, **superviser personnellement** celle-ci.
Dans le cas où le cuisinier mentionné ci-dessus au I-A]2)b- cesse définitivement son activité, le maître-restaurateur en informe immédiatement et par écrit le préfet du département du lieu de l'immatriculation au RCS du principal établissement du candidat ou de l'entreprise qu'il dirige. Dans les **trente jours** de son départ, il lui signale son remplacement par une personnes satisfaisant aux mêmes conditions de qualifications et d'expérience professionnelle.
A défaut, le préfet peut prononcer la déchéance du titre de maître-restaurateur.

C] Les respect du cahier des charges de l'entreprise (article 3)
Les conditions d'exercice de l'activité doivent correspondre dans chaque établissement aux normes d'aménagement et de fonctionnement prévues dans le cahier des charges (arrêté du 14 septembre 2007 ECEA0754355A) et relatif aux domaines suivants :
1° Origine et transformation des produits utilisés
2°Relations avec les clients
3° Aménagement intérieurs
4° Equipements extérieurs
5° Règles d'hygiène et de sécurité

II – Comment est attribué le titre de maître-restaurateur (articles 3, 4 et 5)

Le candidat à l'attribution satisfaisant aux conditions qui viennent d'être énoncées doit faire réaliser un audit externe et soumettre sa candidature au préfet du département. En cas de rejet de sa demande, il dispose d'un recours devant une commission régionale de recours.

A] La réalisation d'un audit externe (article 3)
Un audit externe est réalisé aux frais du candidat par l'un des organismes certificateurs mentionnés à l'article R.115-5 du code de la consommation et choisi parmi ceux d'une liste établie par arrêté du ministre chargé du commerce qui justifient d'une compétence dans le domaine de la restauration, en vue de la rédaction d'un rapport aux conclusions motivées et précisant si chacun des critères du cahier des charges est satisfait.

B] Le titre est délivré par le Préfet du Département (articles 4)
Le préfet du département du lieu de l'immatriculation au RCS du principal établissement du candidat ou de l'entreprise qu'il dirige vérifie les conditions prévues aux articles 1 et 2 du décret 14 septembre 2007 et se prononce aux vue des conclusions motivées de l'audit.
Le non-respect de l'un des critères du cahier des charges fait obstacle à la délivrance du titre de

maître-restaurateur.

C] Le recours à l'encontre de la décision de rejet

La décision de rejet est notifiée au candidat avec la mention de la possibilité de former un recours devant la commission régionale de recours pendant un délai de deux mois (article 5).
Cette commission crée par le préfet de région ou le préfet de Corse dans la collectivité territoriale de Corse, comprend :

- Le préfet ou son représentant, président ;
- Le délégué régional au commerce et de l'artisanat ou son représentant ;
- Le délégué régional au tourisme ou son représentant :
- Le directeur régional de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant ;
- **Quatre représentants** titulaires désignés, ainsi que leurs suppléants, par le préfet **sur proposition des organisations professionnelles du secteur de la restauration représentatives au niveau national**. Ces représentants sont nommés pour une durée de **cinq ans renouvelable**.

Il convient donc de proposer dès à présent au préfet de région, des candidats en tant que représentants et suppléants en nombre suffisant pour assurer la meilleure représentativité possible à cette commission.

III – La durée du titre (articles 4 et 6)

Le titre de maître-restaurateur est délivré pour une durée de **quatre ans** par le préfet du département du lieu de l'immatriculation au RCS du principal établissement du candidat ou de l'entreprise qu'il dirige (article 4).
Deux mois au moins avant le terme de cette période de validité, celui-ci peut faire (article 6) l'objet d'une demande de renouvellement selon la procédure prévue à l'article 4.